REVUE DE VITICULTURE

LA DEFENSE DU VIN ET LA PROPAGANDE CONTRE LA PROHIBITION

« Le vin qu'on recueille (bien que depuis des millénaires l'humanité ait toujours associé son nom, dans sa gratitude envers la nature, au nom sacré du pain), le vin a ceci de merveilleux qu'il est un bonheur plus qu'une nécessité : on peut vivre sans lui ; mais, quand il manque à l'homme, l'homme ne trouve plus de goût à ce qui le fait vivre. C'est donc un bien singulier phénomène que cette guerre contre le vin, déchaînée, en ce moment, un peu partout à travers le monde... »

Ainsi s'exprimait, dans un article récent, un membre éminent de l'Académie Française, M. Marcel Prévost, et je ne doute point que vous ne vous associez à son étonnement de voir, comme il nous le dit, la « guerre du vin » développer ses épisodes inattendus. Je pense aussi que vous serez unanimes à penser que nous avons tous ici un rôle important à jouer dans la défense de notre grande richesse nationale, dont la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie a bien voulu me demander de vous entretenir aujourd'hui. Cette défense doit être d'autant plus énergique qu'elle est celle d'intérêts matériels et moraux. Car, s'il est vrai que nos crus fameux ne sont pas le moindre élément du charme de la douce France, il l'est plus encore qu'un cinquième au moins de la population française vit de la vigne et du vin et que les produits vinicoles représentent dans nos exportations un facteur dont il ne nous est, aujourd'hui moins que jamais, permis de sous-estimer l'importance.

Les attaques contre le vin, dirigées, si je puis dire, sur tous les fronts, ont abouti, comme vous le savez, à des résultats très variables. Dans certains pays, elles n'en ont obtenu aucun. Dans d'autres, elles ont progressé lentement ; dans les derniers enfin, comme aux Etats-Unis, elles ont entièrement triomphé et abouti à la prohibition.

I

Je n'ai pas à vous faire ici l'histoire de cette dernière, ni à vous énumérer les fâcheuses conséquences qu'a entraînées son application dans l'ordre

économique, social et politique. Nous devons seulement retenir de cette déplorable aventure, qu'inspirée à l'origine de préoccupations morales et même confessionnelles éminemment respectables, sanctionnée législativement par les autorités politiques du pays, la propagande à conduire pour en limiter les effets doit être extrêmement nuancée dans la forme comme dans le fond. Il ne saurait être question pour nous d'intervenir dans les affaires intérieures d'un pays ami, autrement que pour signaler aux hommes de bonne volonté les dangers probables d'une prohibition rigoureuse, ceux que son application ont déjà suscités, les erreurs volontairement répandues par des ennemis du vin moins désintéressés qu'eux-mêmes, les troubles économiques qui résultent de l'exclusion d'un article d'échange important.

Aussi bien, les excès de la prohibition ont-ils suscité aux Etats-Unis des adversaires ardents de cette mesure. Je ne veux assurément pas parler des « bootleggers » ou contrebandiers qui pullulent aujourd'hui là-bas, comme chaque fois qu'un abus se révèle dans les réglementations officielles. J'entends viser bien au contraire les milliers d'honnêtes gens que groupent l' « Association contre l'amendement de prohibition », dont le chef est le Capitaine Stayton, et d'autres sociétés analogues comme le « Comité des femmes contre l'amendement de prohibition ». La première vient de tenir à Washington une très importante convention, où ses progrès se sont affirmés de façon tangible. On doit faire confiance à son activité grandissante.

II

En d'autres pays, comme la France, il existe un mouvement prohibitionniste appréciable, bien qu'il n'ait pas obtenu de résultats importants. Peut-être me saurez-vous gré de vous indiquer en peu de mots, puisqu'aussi bien cette situation nous intéresse directement, comment elle se présente.

La défense contre la prohibition est dirigée en France par le Syndicat National des Vins, Cidres, Spiritueux et Liqueurs, lequel groupe dans son sein plus de 250 syndicats; il est appuyé dans son action par tous les grands groupements intéressés, en particulier par la Confédération générale des Vignerons, le Syndicat du Commerce en gros des vins, spiritueux et liqueurs de la Gironde, etc...

En face de cette force de défense respectable, il n'apparaît pas qu'il existe en France, à proprement parler, un mouvemnt prohibitionniste vraiment effectif, qui ait des chances sérieuses de rallier à lui une fraction importante de la population. La prohibition est naturellement difficile à acclimater dans un pays essentiellement viticole où, comme nous le disions plus haut, un cinquième environ des habitants vivent plus ou moins directement de la vigne, et où l'on peut dire que des siècles ont consacré la réputation des vins, des eaux-de-vie et des liqueurs, issus du sol national. L'opinion française a quelque peine à admettre que cette expérience séculaire soit en défaut.

Ce n'est pas qu'on ne cherche à l'en persuader. A défaut d'un grand parti

prohibitionniste comme on en voit dans certains pays, on relève en France la présence de groupements abstinents et prohibitionnistes, et même une société de médecins abstinents qui ont un organe spécial mensuel, les *Annales anti-alcooliques;* le but de sa propagande ouvertement avoué est « la prohibition admise et librement consentie par les citoyens ».

Le docteur Legrain, qui est chef de ce mouvement, déploie une constante activité : il a organisé, au cours de la dernière année, un certain nombre de manifestations tant en France qu'à l'étranger. Il a effectué des tournées de conférences en Hollande, en Suisse, et a pris une part assez active au Congrès anti-alcoolique de Copenhague, en août 1923. A l'intérieur, une semaine anti-alcoolique a été organisée en Bretagne du 16 au 24 juin 1923 et une série de conférences données dans le Midi. Le Congrès de la Pomme et du Raisin, tenu à Paris, les 17 et 18 mars de la même année, a été une manifestation nettement prohibitionniste : moyennant de grandes libertés prises avec la mémoire de Pasteur et les résultats de ses célèbres travaux, les abstinents français ont préconisé à nouveau l'utilisation intensive des jus de fruits pour être substitués à la consommation des boissons fermentées réputées anti-hygiéniques. Des interventions de même ordre se sont produites en mai à la « Semaine du Cidre ». Les prohibitionnistes tendent ainsi, par des voies obliques, à persuader les producteurs français et, spécialement, les viticulteurs, que le succès des idées abstinentes ne nuirait en rien à l'écoulement et au commerce de leurs produits.

Comme nous le disions plus haut, les résultats directs de cette propagande sont à peu près insignifiants. On aurait cependant le plus grand tort de la considérer comme négligeable ; si le nombre de ses adeptes est restreint, ceux-ci n'en constituent pas moins une minorité dont l'influence intermittente est apparue à diverses reprises fort nuisible à nos intérêts. C'est ainsi que le législateur français n'aurait vraisemblablement pas frappé, au nom de la seule fiscalité, les spiritueux de taxes aussi élevées s'il ne s'était senti soutenu par des campagnes anti-alcooliques plus ou moins opérantes.

D'autre part, si la France ne paraît pas sérieusement menacée sur son territoire, même par la prohibition, elle est très gravement atteinte dans son commerce par les progrès, en d'autres pays, de l'idée abstinente, ou par les mesures restrictives de toute nature qui s'inspirent plus ou moins directement de cette idée. La France a toujours été grande exportatrice de vins et la fermeture successive de plusieurs marchés importants, comme les Etats-Unis, lui a été extrêmement sensible. Alors que de 1900 à 1914 les exportations de vins y étaient toujours maintenues au delà de 2 millions d'hectolitres, atteignant même 2.789.000 hectos en 1907, elles n'ont réalisé au cours des années d'après-guerre, qui ont coïncidé avec les progrès de la prohibition, que des chiffres bien inférieurs, 450.000 hectos en 1918 avec un maximum de 1.671.371 hectos en 1921. Cette crise a surtout frappé les vins de cru particulièrement recherchés par les pays aujourd'hui secs. Les expéditions

de Champagne dépassaient à peine en 1921 le tiers des expéditions annuelles d'avant-guerre et si quelques progrès ont été réalisés depuis lors, ils sont loin d'avoir rétabli la situation ancienne.

Pour toutes ces raisons, on conçoit qu'en France, autant sinon plus qu'ailleurs, le mouvement prohibitionniste suscite une inquiétude légitime et qu'en conséquence la lutte poursuivie contre cette tendance trouve dans notre pays un concours particulièrement chaleureux.

Nous avons bénéficié à cet égard de l'aide précieuse de notre presse qui a permis un travail de propagande considérable et très soutenu. Il n'est presque pas de jour où les journaux ne publient des articles d'importance variable, sur les questions qui nous intéressent, et il n'est aucune de nos manifestations qui ne trouve dans la presse l'écho le plus sympathique. Le mouvement prohibitionniste lui-même et ses applications récentes ont été critiqués de façon très serrée dans de nombreux articles de journaux et dans d'importantes études de revues. Ces publications sont d'ailleurs contrôlées de très près par le Syndicat National avec le concours d'une « Association des Annonceurs de l'Alimentation » qui dépouille mois par mois toutes les publications françaises, en signale les tendances à ses adhérents, fait insérer, quand il y a lieu, des articles rectificatifs et dirige ses membres dans la rédaction des contrats de publicité que ceux-ci passent avec toute la presse quotidienne ou périodique, de façon que ces contrats comprennent la défense générale de nos idées.

L'action de propagande et de publicité de certaines de nos organisations s'est également étendue à l'étranger, notamment dans la presse américaine, où elle s'est ménagée les plus sérieux aboutissants. L'efficacité de ces derniers a été d'ailleurs attestée par la part que nos organisations ont pu prendre au résultat heureux de certaines consultations populaires, comme celles qui ont eu lieu au Canada dans le courant de l'été et ont abouti à l'abandon partiel du régime sec intégral.

Des travaux scientifiques sur la valeur hygiénique et alimentaire du vin ont été également entrepris à la diligence de certains de nos groupements, et les premiers résultats en ont été largement divulgués.

Enfin, il est intéressant de signaler que de fréquentes interventions de nos organisations nationales auprès des Pouvoirs Publics français ont conduit ceux-ci à donner la plus grande attention à l'offensive prohibitionniste, en même temps que des marques tangibles de cet intérêt. C'est sur l'initiative du Gouvernement français que s'est tenue à Paris, au printemps dernier, la Conférence des Pays producteurs de vins, dont les résultats peuvent être très fructueux. C'est encore le Gouvernement français qui, au récent Congrès anti-alcoolique de Copenhague, a fait affirmer très nettement, par son représentant, la position de ces mêmes pays par rapport aux questions traitées. On peut dire qu'au cours des mois écoulés, ces utiles interventions ne nous ont jamais fait défaut.

III

Les organisations françaises et les organisations similaires étrangères ont été groupées depuis quelques années dans une Ligue Internationale des Adversaires des Prohibitions qui, à Lausanne, à Paris, à Bruxelles et en dernier lieu à Londres, en octobre 1923, a utilement pris position contre la puissante « internationale » des prohibitionnistes. Au Congrès de Londres notamment, la force de l'organisation nouvelle a été attestée par la présence de 300 délégués venus de Grande-Bretagne, de France, des Etats-Unis, de Suisse, de Hollande, de Portugal, de Danemark, de Suède, de Finlande, de Nouvelle-Zélande, etc.

Je me permets d'appeler votre attention sur les résolutions adoptées par le Congrès de Londres et qui paraissent constituer une excellente base de propagande pour la défense des vins; en voici la substance:

1° Nécessité d'insister auprès des défenseurs de la liberté individuelle des pays non encore organisés pour la lutte contre les empiètement des prohibitionnistes pour qu'ils s'organisent en puissants groupements nationaux adhérant à la Ligue Internationale des adversaires des Prohibitions.

2° Insister également sur ce que l'expérience que les Etats-Unis de l'Amérique du Nord ont faite de la prohibition démontre nettement que l'alcoolisme ne peut être combattu efficacement par ce procédé, qui ne fait naître que fraude et mépris des lois et porte gravement atteinte à la liberté individuelle. Proclamer une fois de plus qu'au contraire l'alcoolisme ne peut être combattu que dans ses causes économiques et par l'éducation sociale et l'éducation morale des peuples.

3° Faire appel particulièrement à toutes les Ligues Nationales adhérentes pour qu'elles insistent auprès de leurs Gouvernements respectifs pour que ceux-ci, dans leur lutte contre l'alcoolisme, ne se basent pas uniquement sur les données, souvent fausses, des abstinents, mais recherchent aussi le concours des commerçants et industriels loyaux et des producteurs expérimentés en la matière.

Voici, Messieurs, n'est-il pas vrai, un programme suffisamment large et compréhensif pour qu'il puisse grouper toutes les bonnes volontés et accueillir utilement tous les concours. Nous faisons appel au vôtre qui compte parmi les plus précieux, pour nous aider à le mener à bien (1).

B. DE MUN,
Président de la Ligue Internationale
des Adversaires des Prohibitions,
Secrétaire Général de la Commission d'exportation
des Vins de France.

(1) Rapport présenté à la Session générale des Viticulteurs de France.

LE VIGNOBLE DE L'AUDE

M. Barbut, directeur des Services agricoles du département de l'Aude, a publié chaque année, pendant dix-sept ans, après chaque campagne viticole, une revue détaillée de la situation actuelle de ce département.

Cette publication fut interrompue par la guerre. Durant les dix années qui viennent de s'écouler, M. Barbut ne put reprendre son travail; mais cédant aux nombreuses sollicitations dont il a été l'objet, il s'est remis à l'œuvre cette année, et il nous offre aujourd'hui un véritable petit volume de plus d'une centaine de pages où sont reportés tous les chiffres de la production de l'Aude de 1913 à 1923, par communes, par cantons et par arrondissements.

On ne peut que féliciter l'auteur d'avoir eu le courage de reprendre un travail si considérable, et si intéressant, qu'il présente accompagné d'une dizaine de cartes et de diagrammes qui en rendent la lecture beaucoup plus vivante et beaucoup plus facile.

L'ouvrage de M. Barbut se divise en 12 chapitres: I. La Production du vin. — II. Le Sucrage. — III. Les sorties des vins. — IV. La consommation du vin. — V. Les dégrèvements d'impôts. — VI. Les divers vins de l'Aude: Appellations d'origine. — VII. Le Vignoble. — VIII. La division de la propriété. — IX. La distillation. — X. Le prix de vente des vins. — XI. Le commerce des vins. — XII. La production des communes.

La moyenne de la production annuelle depuis 1907, époque à laquelle les déclarations sont devenues obligatoires, soit durant 17 ans, a été de 5 millions 467.708 hectolitres; il en résulte que nous avons eu durant ces quatre années des récoltes supérieures à cette moyenne: la récolte de 1920 a été de 6.299.403 hectolitres; celle de 1921 de 5.737.295 hectolitres; celle de 1922 de 6.809.650 hectolitres et celle de 1923 de 6.673.805 hectolitres.

Le sucrage est peu important dans l'Aude, l'année où, depuis 1900, l'on a sucré le plus, fut 1903, où par suite de la gelée la récolte est tombée à 4 millions d'hectolitres; on mit en œuvre cette année-là 214.200 kilos de sucre. L'an dernier, le sucrage n'a absorbé que 1.592 kilos de sucre.

Le graphique des sorties des vins est très intéressant à consulter; c'est en général au mois de septembre que les sorties sont les plus faibles; mais il n'y a ici rien de régulier; c'est ainsi que l'an dernier les sorties furent très faibles au début de la campagne et qu'elles augmentèrent à partir du mois de mai pour obtenir le maximum en septembre.

Les dix départements qui ont reçu l'an dernier les quantités les plus importantes de vins de l'Aude sont: Paris et la Seine, la Gironde, la Haute-Garonne, la Haute-Vienne, la Seine-et-Oise, la Charente, la Creuse, les Deux-Sèvres, la Seine-et-Marne, l'Ariège et la Charente-Inférieure.

Le vignoble de l'Aude, qui occupe 114.000 hectares, est réparti entre 35.980 viticulteurs dont 85 % représentant la petite propriété possèdent moins

de 5 hectares; 12 % représentant la moyenne propriété avec de 5 à 20 hectares et 3 % seulement exploitant plus de 20 hectares. Cependant les deux cinquièmes de la récolte sont fournis par cette dernière catégorie dans laquelle on compte 47 vignobles dont l'étendue dépasse 100 hectares; parmi ceux-ci, 12 viticulteurs possèdent de 100 à 110 hectares; 10 de 111 à 130 hectares; 7 de 131 à 150 hectares; 11 de 151 à 200 hectares; 6 de 201 à 300 hectares, et un seul plus de 300 hectares.

La surface plantée en vignes est très variable par arrondissements: la moitié se trouve dans l'arrondissement de Narbonne avec 59.000 hectares; celui de Carcassonne vient en second lieu avec 42.000 hectares; celui de Limoux en compte 11.000, tandis qu'on n'en trouve que 1.860 dans celui de Castelnaudary, qui en fait se trouve en dehors de la zone réelle de la vigne.

M. Barbut donne de très intéressants détails sur la distillation des vins, des marcs et des piquettes et sur les distilleries coopératives qui se trouvent dans l'Aude au nombre de 32. Il publie un tableau du prix des alcools depuis 1913. On constate que le prix du 3/6 bon goût à 86°, qui ne valait que 96 francs l'hectolitre en mai 1913, est monté à 1.150 francs en mai 1920.

Le chapitre qui a trait au prix de vente du vin est lui aussi fort intéressant; il montre les oscillations qui se sont produites d'année en année et de mois en mois. M. Barbut divise les vins de l'Aude en 10 catégories: Carcassonne plaine et Carcassonne montagne; Narbonne: plaine, demi-montagne, montagne et supérieur; Basses Corbières et Hautes Corbières, Minervois et Limoux. Pour chacun de ces vins, il a été établi un prix moyen annuel de 1875 à 1913 et un prix mensuel de 1913 à 1923.

On peut juger par ce bref compte rendu combien ce travail est intéressant et ainsi que le dit M. le Préfet de l'Aude dans la préface de cet ouvrage: « Economistes, propriétaires et commerçants consulteront avec fruit toutes ces statistiques et les tableaux si ingénieusement condensés par M. Barbut. »

O. Sarcos.

POUR EVITER LE POURRIDIE DE LA VIGNE

Cette maladie, tout comme l'Apoplexie, se traduit par le desséchement et la mort des ceps. Ce sont les pieds vigoureux, à récolte abondante, qui paraissent le plus atteints. La maladie étant contagieuse, elle apparaît sous formes de taches allant en s'agrandissant chaque année.

Elle a été signalée récemment sur divers points du vignoble beaujolais. Dans un des cas où il a été permis de l'étudier de près, aux environs de Villié-Morgon, elle a présenté les caractères suivants:

Dans une vigne de côte plantée en 1908, quelques ceps jointifs, après avoir donné d'abondantes récoltes, sont morts en 1914. Chaque année, d'au-

tres ceps voisins des premiers ont subi le même sort. Actuellement, la maladie s'étend sur 1.500 mètres carrés environ, une cinquantaine de souches ont dû être arrachées.

Le Pourridié est assez facile à reconnaître : le cep mort s'arrache facilement, les racines ont leurs extrémités décomposées, spongieuses et sont revêtues, sous l'écorce, de filaments blancs tout à fait caractéristiques.

C'est une maladie contagieuse. Le filament du champignon auteur du mal chemine dans le sol d'une racine à l'autre, d'un cep aux ceps voisins. Seules les racines sont atteintes.

Il n'existe pas de tratements permettant de détruire le champignon sans tuer en même temps les racines, donc la vigne. Aussi, la seule méthode de lutte consiste à arracher les ceps malades et les ceps voisins en extirpant aussi complètement que possible les racines. Tout autour de la zone arrachée sera creusé un fossé de 0 m. 50 à 1 mètre de profondeur en relevant la terre vers l'intérieur.

Sur l'emplacement des ceps arrachés, on fera des cultures de céréales ou de plantes annuelles à racines superficielles pendant 5 à 6 ans. On pourra ensuite replanter.

On a conseillé, pour permettre de replanter plus tôt, de faire suivre l'arrachage des ceps atteints d'une désinfection du sol au sulfure de carbone à la dose de 1.500 à 2.000 kilos à l'hectare. Après deux ou trois ans de cultures de céréales, on recommence l'opération à l'automne, mais à une dose plus faible (1.000 kilos à l'hectare) et on replante au printemps. Le coût élevé du traitement au sulfure de carbone n'en rend l'application économique que dans les vignobles de qualité.

Mais... mieux vaut prévenir que guérir...

Dans le cas particulier cité plus haut, la maladie s'est d'abord déclarée sur des ceps plantés en un point où avaient été abattus de gros arbres à l'automne précédent. Les grosses racines n'avaient pas été enlevées, elles ont poussé sur place dans le sol et le Pourridié a contaminé les vignes voisines. Dans d'autres cas, le Pourridié est apparu dans des vignes plantées sur défriche de forêt.

Il est donc absolument indispensable, avant toute plantation, de bien extirper du sol les racines d'arbres ou de vignes. Les viticulteurs beaujolais ont coutume d'attendre plusieurs années après l'arrachage d'une vigne pour replanter. Cela repose le terrain, dit-on. C'est aussi une garantie contre le Pourridié.

Et si la maladie apparaît, arracher tout de suite sans hésitation. En principe, tout cep mort doit être arraché et examiné attentivement. Avec un peu d'expérience, on se rendra compte de la nature du mal. S'il s'agit du Pourridié ou de l'Apoplexie, des mesures immédiates et radicales s'imposent. Dans le cas de doute, il appartient au professeur d'agriculture de renseigner les viticulteurs et de leur indiquer les traitements à effectuer.

A. Dufoux.

ACTUALITÉS

La composition des vins italiens. — Aux consommateurs : la vie chère, les intermédiaires et les droits de douane (C. N. A. A.). — La culture des vignes américaines dans le Vaucluse (Ed. Zacharewicz). — Avis aux exportateurs. — Ferme de stagiaires de Sidi-Tabet (Tunisie). — Loi relative aux Chambres d'agriculture.

La composition des vins italiens

En vertu de la loi italienne, le Ministère de l'Agriculture est tenu de procéder tous les ans à des analyses de moûts et de vins des différentes régions viticoles du Royaume et d'en publier les résultats. Comme corollaire de ces opérations, les Services du Ministère ont utilisé les matériaux recueillis pour en former une monographie sur les vins italiens qui est actuellement à l'impression. Les *Nuovi Annali*, organe du Ministère, rendent compte du plan de l'ouvrage qui comporte notamment une préface où sont étudiées à part toutes les causes contribuant à faire varier la composition des vins. C'est ainsi que la composition des raisins et partant celle des vins qui en dérivent, dépendent du cépage, des conditions particulières de l'ambiance dans laquelle il est cultivé, du genre de taille adopté et des façons culturales.

L'influence du cépage est bien connue des viticulteurs. Outre la finesse propre que chaque cépage est capable d'imprimer aux produits qui en dérivent, les cépages ont des aptitudes plus ou moins prononcées à accumuler du sucre dans le raisin; c'est pour cela qu'on observe de grandes différences entre les raisins cultivés dans une même vigne. Dans cet ordre d'idées, la monographie relève des variations dans la teneur en sucre des raisins correspondant à des différences de 4 à 5 degrés et plus d'alcoolicité des vins.

Le climat, d'autre part, exerce une grande influence, qu'il s'agisse de la latitude ou des accidents météorologiques saisonniers. L'action de la latitude est manifeste, si l'on confronte les vins de l'extrême Sicile avec ceux qui sont récoltés dans les Alpes. L'altitude agit en diminuant la richesse en sucre des moûts : l'influence des saisons se manifeste par la température et par les précipitations atmosphériques; l'action météorologique s'exerce principalement d'août à septembre, c'est-à-dire au cours des mois qui précèdent immédiatement les vendanges.

Le terrain agit par son exposition, sa fraîcheur, sa fertilité. En général, les terrains en colline donnent un raisin plus riche en sucre que les terrains en plaine; les expositions au Sud et à l'Ouest donnent également des raisins plus riches en sucre que les expositions au Nord et à l'Est. Toutefois, ces principes ne rencontrent pas toujours leur application en Italie où, dans bien des cas, l'inverse se produit.

La nature physico-chimique du sol exerce aussi une action notoire : les terres calcaires donnent des vins plus alcooliques, les terres argileuses, des vins plus colorés. L'abondance des matières nutritives pour les plantes exerce une action particulière et, en plaine, dans les terrains fertiles ou bien traités à l'engrais, on a des vins de 6 à 7 degrés d'alcool, alors que, sur les collines napolitaines, ils dépassent couramment 15 degrés.

L'influence des méthodes culturales n'est pas moindre : sur les 4.256.000 hectares cultivés en vignes en Italie, 832.000 seulement le sont en cultures spécialisées et 3.424.000 en cultures associées avec des plantes herbacées, en sorte que, dans ce dernier cas, la vigne n'est pas toujours cultivée dans les zones les plus favorables, comme le fait se produit dans les cultures spécialisées, mais aussi dans les terrains plus fertiles, dans les plaines ou les vallées plus fraîches, conditions qui, ajoutées à la taille, aux façons culturales, aux engrais ou encore aux irrigations appliquées aux plantes herbacées

associées, influent d'une manière sensible sur la composition du raisin et du vin.

Ces considérations montrent combien la composition des vins italiens peut varier entre des limites très larges.

Les analyses ont révélé le pourcentage ci-après de la répartition des vins dans la Péninsule suivant leur degré alcoolique :

Degré alcoolique	Vins blancs	Vins rouges
jusqu'à 7.	1	0,5
de 7,1 à 8.	2	2
de 8,1 à 9.	7	10
de 9,1 à 10.	15	17
de 10,1 à 11.	20	24
de 11,1 à 12.	21	19
de 12,1 à 13.	13	12
de 13,1 à 14.	8	9
de 14,1 à 15.	6	5
de 15,1 à 16.	4	1
au-dessus de 16.	3	0,5
	100	100

Aux Consommateurs : La vie chère, les intermédiaires et les droits de douane. — Devant la hausse continue des prix, on a cru habile, dans certains milieux, de multiplier les accusations contre les agriculteurs.

Les Agriculteurs en ont assez !

Ils tiennent à protester contre ces accusations et à répondre aux menaces.

Ils ne sont ni des privilégiés, ni des mercantis, ni des nouveaux riches.

Ce ne sont pas eux qui font monter les prix.

Ce ne sont pas eux qui écartent la concurrence par des droits de douane excessifs.

Ils ont le droit et le devoir de le dire.

La part des intermédiaires

Un bœuf payé au cultivateur, après 4 ans de travail, de dépenses et de risques, 2.000 à 2.500 francs est vendu aux consommateurs 4 jours après sa sortie de l'étable 5.000 francs.

Le vin payé de 0 fr. 60 à 0 fr. 80 le litre au viticulteur est revendu de 1 fr. 60 à 2 francs chez le détaillant et souvent de 4 à 6 francs par certains hôteliers ou restaurateurs.

Le lait payé 0 fr. 55 à 0 fr.65 par le ramasseur est vendu 1 fr.10 par le crémier.

De la production à la consommation, les légumes et les fruits voient leurs prix multipliés par quatre ou cinq.

Les Agriculteurs sont-ils trop protégés ?

On prétend que les agriculteurs ont obtenu en leur faveur des droits de douane abusifs. Voici la vérité :

Le bétail sur pied, la viande, les pommes de terre, les haricots et les lentilles entrent en France sans payer aucun droit.

Les droits sur le blé sont exactement les mêmes qu'avant la guerre, pour les autres céréales ils sont seulement doublés.

Les droits sur les vins ont été réduits de 2,6 à 2,05 malgré la dangereuse concurrence que l'Italie et l'Espagne font à notre viticulture.

Pour un très petit nombre de produits tels que les beurres et laits concentrés, les droits d'avant-guerre ont été multipliés par 2,5 ; pour les fromages par 3 et exceptionnellement par 3,5.

Par contre, il est interdit aux agriculteurs de vendre au dehors les œufs,

le beurre, les légumes frais, l'orge, l'avoine et le blé, le bétail et la laine; ils n'ont le droit d'exporter les chevaux, mulets et ânes, les fromages, les légumes secs, les fourrages, qu'après avoir payé des taxes de sortie qui, fixées d'abord à 25 % de leur valeur, sont encore pour la majeure partie de 15 et de 10 %, ce qui revient à dire que le commerce d'exportation leur est presque complètement interdit.

L'inégalité douanière

Les agriculteurs se soumettraient à ces restrictions de leur liberté dans l'intérêt général, s'ils ne constataient pas que l'industrie bénéficie pendant le même temps de majorations de droits formidables.

Les droits applicables en 1914 aux produits industriels ont été pour le moins triplés et dans beaucoup de cas plus que décuplés.

Le tarif général a été imposé à des pays qui profitaient autrefois du tarif minimum.

C'est ainsi que les droits par rapport au tarif de 1914 sont:

Pour les cotonnades jusqu'à 18 fois plus élevés;
Pour les chaussures jusqu'à 17 fois;
Pour les articles de ménage jusqu'à 8 et 13 fois;
Pour les savons ordinaires jusqu'à 11 fois;
Pour les bouteuilles jusqu'à 10 fois;
Pour les bêches, pelles et pioches jusqu'à 10 fois;
Pour les articles de bourrellerie jusqu'à 22 fois.

Osera-t-on encore, après ces constations, prétendre que les agriculteurs sont responsables de la cherté de la vie? Ne voit-on pas qu'ils en sont, eux aussi, les victimes?

Consommateurs, réfléchissez!

Ne croyez pas que les agriculteurs poursuivent une politique égoïste.

Ils savent que le meilleur moyen de diminuer la cherté de la vie, c'est d'augmenter la production agricole. Ils travaillent et continueront à travailler avec courage. Ils ne veulent que la juste rémunération de leur travail.

Mais comment pourraient-ils produire beaucoup et par conséquent à bas prix si tous les produits dont ils ont besoin pour leur entretien et pour leurs travaux de culture ne cessent de renchérir? Dans les prix du blé, du vin, des légumes, du bétail et du lait entrent nécessairement les prix des engrais, des outils, des machines, des vêtements et des chaussures relevés par une protection excessive.

C'est pourquoi ils vous demandent de vous associer à eux pour obtenir des Pouvoirs Publics:

Une protection douanière réduite et équivalente pour toutes les branches du travail national.

Nous demandons seulement, et les consommateurs doivent demander avec nous que les produits industriels ne soient pas plus protégés que les denrées agricoles.

Confédération Nationale des Associations Agricoles
(C. N. A. A.)

La culture des vignes américaines dans le Vaucluse. — Maintes fois, nous avons indiqué qu'on trouve dans le Vaucluse les cultures les plus variées depuis les primeurs de la plaine jusqu'aux truffes et lavandes des montagnes, les cultivateurs essayant tour à tour tout ce qui leur paraît intéressant dans la polyculture.

Parmi la diversité de ces récoltes, il en est une qui, depuis quelques années, a pris un grand développement, surtout dans les arrondissements d'Orange et de Carpentras. C'est celle des Vignes Américaines, avec leurs pépinières de greffés-soudés et de racinés installées principalement dans les terrains meubles, fertiles et irrigués soit par les canaux soit par les eaux de source.

Il nous a paru intéressant d'établir une statistique de cette culture, tant pour en fixer la valeur réelle que pour attirer l'attention des acheteurs sur les centres de production et pour avoir enfin un argument sérieux en faveur de la protection de cette industrie agricole contre la concurrence étrangère, en faisant connaître sa véritable importance économique pour nos régions.

Nous remercions les municipalités qui nous ont prêté leur concours pour obtenir ces renseignements et nous estimons que les chiffres résultant de notre enquête sont inférieurs à la vérité, beaucoup de propriétaires ayant hésité à déclarer les quantités exactes qu'ils récoltaient. Nous espérons que la prochaine fois, ceux-ci, mieux avertis, nous aideront à établir une statistique encore plus sincère.

1° Nombre de propriétaires-récoltants déclarés : 1.869.

2° *Surface cultivée en pieds-mères :* 953 h. 07 a., représentant une récolte moyenne de 35.500.000 boutures greffables d'un mètre et de 70.000.000 de boutures pépinières de 0,50.

3° *Surface cultivée en greffés-soudés :* 205 *hectares*, représentant une récolte moyenne de 25.254.000 plants de premier choix pour 70.436.000 greffes-boutures mises en terre.

4° *Surface cultivée en plants racinés :* 217 h. 45 a., représentant une récolte moyenne de 35.150.000 de plants racinés pour 74.1650.00 boutures de 0,50 mises en terre.

La valeur actuelle de cette production à la propriété peut être approximativement évaluée comme suit :

35.500.000 mètres greffables à fr. : 100	3.550.000 Fr.
70.000.000 boutures de 0,50 pép., à fr. : 15	1.050.000 —
35.254.000 greffés-soudés, à fr. : 300	7.576.000 —
35.150.000 plants racinés, à fr. : 150	5.272.500 —
Total	17.448.500 Fr.

On voit l'importance de cette culture qui s'élève, cette année, à environ dix-sept millions cinq cent mille francs, et les sommes considérables qu'elle rapporte à la main-d'œuvre agricole dans les villages où l'on s'est plus spécialement adonné à cette récolte.

Il serait intéressant d'établir le bilan de la production des départements voisins, comme nous l'avons fait pour le Vaucluse et de comparer ces bilans chaque année.

On aurait ainsi l'explication des variations considérables de prix qu'il y a sur ces articles, en tenant compte d'une part des besoins de la reconstitution méridionale et algérienne et d'autre part de la quantité de plants offerts sur le marché.

Nous serions heureux si nos collègues voulaient nous aider dans cette tâche pour établi annuellement, dès le mois de septembre, une déclaration générale de la récolte des vignes américaines, qui serait le corollaire de la déclaration des vins. Ces renseignements intéresseraient également les acheteurs et les producteurs, nous en sommes convaincus. — Ed. Zacharewicz, Directeur *des Services Agricoles de Vaucluse.*

Avis aux Exportateurs. — *Produits agricoles d'origine végétale et produits de pépinières.* — De nombreux pays étrangers n'admettent à l'importation les produits agricoles d'origine végétale et les produits de pépinières que si ces produits sont accompagnés d'un certificat phytopathologique.

Ce certificat ne peut être délivré, s'il y a lieu, qu'aux seuls exportateurs ou pépiniéristes dont les établissements sont soumis au contrôle du service phytopathologique.

Il est de nouveau rappelé aux intéressés que :

1° Les inscriptions sur les listes du service phytopatholique ne sont valables que pour un an (du 1er janvier au 31 décembre) ;

2° Elles doivent être renouvelées chaque année avant le 1er avril ;

3° Les demandes en vue de l'inscription doivent être adressées au ministère de l'Agriculture, Office de renseignements agricoles, 78, rue de Varenne, Paris.

Ferme de stagiaires de Sidi-Tabet (Tunisie). — La ferme de stagiaires de Sidi-Tabet a pour but l'apprentissage pratique de la colonisation agricole en Tunisie.

Cet établissement s'adresse :

1° Aux élèves sortant de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis, désireux de compléter leurs deux années d'études agricoles par une troisième année de pratique ;

2° Aux jeunes gens voulant se familiariser avec la pratique de l'agriculture nord-africaine par un stage préalable avant de s'installer comme colons. Dans cette catégorie, un rang de priorité est réservé aux anciens élèves des Ecoles d'Agriculture de France et d'Algérie.

Le nombre de places disponibles par campagne agricole, est de 30 au maximum.

Pour renseignements complémentaires, s'adresser soit au Régisseur de la Ferme de Stagiaires, à Sidi-Tabet (Tunisie), soit à la Direction générale de l'Agriculture à Tunis, soit au Directeur de l'Office du Protectorat Français en Tunisie, à Paris, 19, Galerie d'Orléans (Palais-Royal).

Une notice est adressée gratuitement sur demande.

Loi relative aux Chambres d'agriculture (1)

Art. 32. — Les procès-verbaux des séances des chambres d'agriculture devront être transmis, dans la huitaine, au préfet du siège de la chambre qui, s'il y a lieu, en saisira le ministre ; celui-ci, dans le mois, fera prononcer, par décret, l'annulation de tout acte ou délibération étrangers aux attributions légales des chambres, ou contraires aux lois et à l'ordre public.

Les Chambres qui contreviendraient aux prescriptions de la présente loi pourraient être dissoutes par décret rendu en Conseil des ministres, sur la proposition du ministre de l'Agriculture.

Art. 33. — Les Chambres d'Agriculture sont reconnues comme établissements publics, et peuvent, en cette qualité, acquérir, recevoir, posséder, emprunter, aliéner, ester en justice.

Art. 34. — Le budget des Chambres d'Agriculture comprend :

1° Des recettes ordinaires ;
2° Des recettes extraordinaires ;
3° Des dépenses ordinaires ;
4° Des dépenses extraordinaires.

Les recettes ordinaires comprennent :

1° Les revenus et intérêts des biens, fonds et valeurs leur appartenant ;
2° Les revenus des dons et legs ;
3° Les taxes, droits ou primes en rémunération des services qu'elles rendent ;
4° Les subventions des départements, des communes, des personnes ou associations privées ;
5° Les subventions de l'Etat ;
6° Toutes autres ressources d'un caractère annuel et permanent.

Les recettes extraordinaires comprennent :

1° Les capitaux provenant de l'aliénation des biens et valeurs ;
2° Les capitaux provenant des dons et legs ;
3° Les capitaux provenant des emprunts qu'elles sont autorisées à contracter, par décret rendu sur la proposition du Ministre de l'Agriculture ;

(1) Voir *Revue*, Nos 1557, 1558 et 1559.

4° Toutes autres recettes accidentelles ou ayant un caractère exceptionnel.

Les dépenses ordinaires comprennent:

1° Les frais d'administration (personnel, matériel, impôts, missions, inspections, etc., etc.);

2° Les subventions, allocations, encouragements aux diverses collectivités, œuvres et institutions s'occupant d'agriculture;

3° Les intérêts des emprunts;

4° Toutes autres dépenses ayant un caractère annuel et permanent.

Les dépenses extraordinaires comprennent:

1° L'emploi des capitaux provenant de l'aliénation des biens fonds et valeurs;

2° L'emploi des capitaux provenant des dons et legs;

3° L'emploi des emprunts;

4° Toutes autres dépenses d'un caractère accidentel ou temporaire.

Art. 35. — Les Chambres peuvent attribuer à leurs membres des indemnités de déplacement. Dans les cérémonies publiques, leurs membres prennent rang immédiatement après ceux des tribunaux de Commerce et concurremment avec ceux des Chambres de Commerce. Le président de la Chambre d'Agriculture vient immédiatement après le président du Tribunal de Commerce, concurremment avec celui de la Chambre de Commerce.

Art. 36. — Les Chambres d'Agriculture dressent leur budget, qui est visé par le préfet et soumis à l'approbation du Ministre de l'Agriculture.

Il est pourvu. par le Conseil général de la circonscription, aux dépenses suivantes, qui sont classées parmi les dépenses obligatoires et votées chaque année:

1° Frais d'établissement des listes électorales;

2° Menues dépenses occasionnées par la tenue des sessions des Chambres d'Agriculture.

Art. 37. — La période complémentaire de l'exercice pour les budgets des Chambres d'Agriculture est la même que pour les opérations des budgets communaux.

Chaque année, au mois de mai, l'excédent de recettes, les restes à recouvrer et à payer sont repris dans un budget additionnel préparé, délibéré et approuvé dans les mêmes formes que dans le budget primitif.

Sont également compris dans le budget additionnel les crédits destinés à faire face aux dépenses supplémentaires reconnues nécessaires et les ressources affectées aux recettes.

Le président de la Chambre d'Agriculture ou, à son défaut, tel membre désigné par la Chambre au début de chaque exercice remplit les fonctions d'ordonnateur.

Un trésorier également nommé par la Chambre remplit les fonctions d'agent comptable.

Le compte administratif de l'ordonnateur et le compte de gestion de l'agent comptable, clos au 31 mars, sont soumis à la délibération de la Chambre, visés par le Préfet et adressés pour approbation, avant le 1er juillet, au Ministre de l'Agriculture.

Des arrêtés des Ministres de l'Agriculture et des Finances régleront les formes du budget et des comptes, la tenue des livres et écritures et fixeront la nature des pièces justificatives des recettes et des dépenses.

Art. 38. — Les caisses des Chambres d'Agriculture sont soumises au même contrôle que celles des autres établissements publics. Elles pourront être vérifiées par les inspecteurs des Finances et par les inspecteurs des associations agricoles et des intitutions de crédit.

(A suivre.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 300 à 350 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 240 à 260 francs la pièce ; de Blois, de » à 240 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 500 à 550 francs ; 2e choix, de 450 à 500 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 200 à 220 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 230 à 270 francs, 2e choix, de 200 à 230 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 190 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 75 à 85 francs l'hectolitre.

ALGÉRIE. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 7 fr. » à 9 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Les vins rouges de 7 fr. » à 9 fr. 25 le degré.

MIDI. — *Nîmes (12 mai 1924).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 63 à 87 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 92 à 104 francs l'hectolitre. Clairettes, 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 750 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 450 fr. à » francs.

Montpellier (13 mai). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 63 à 87 francs logé. Vins supérieurs 9e à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 740 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 430 francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, 550 francs.

Béziers (16 mai). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 71 à 94 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Clairette, de 9 fr. 50 à 10 francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de 790 à 800 francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 505 à 510 fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à 475 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 11 mai 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 79 fr. » à 101 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (10 mai). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 71 à 102 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (17 mai). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 11°5 à 16°, de 210 à 250 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 72 à 81 francs ; de 10 à 12 , de 81 à 103 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — **Prix des céréales :** blé, 88 fr. 50 à 93 fr. 50 ; orges, 95 fr. 00 à 98 fr. ; escourgeons, 80 à 82 fr. ; maïs, 70 fr. à 82 fr. seigle, 70 fr. à 72 fr. ; sarrasin, 98 fr. 00 à 100 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 65 fr. 50 à 70 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 80 fr. 21. — Buenos-Ayres, 80 fr. 56. — Chicago, 72 fr. 50. — Sons, 47 fr. 00 à 56 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de 85 à 95 fr. ; chair blanche, de 80 à 90 fr. ; jaune commune, de 80 à 90 francs ; Hollande de » à » francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 110 fr. ; paille d'avoine, de 65 à 95 fr. ; paille de seigle, 80 à 110 fr. ; foin, 115 à 170 fr. luzerne, 125 à 175 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 63 fr. 50 (Marseille) ; palmistes 53 fr. 00 ; de coprah, 67 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotes ; l'trois-six, Midi, à 86° 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 247 fr. 50 à 248 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 13 fr. 50 — Veaux, 5 fr. 50 à 11 fr. 50 — Moutons, 5 fr. 50 à 19 fr. 00. — Porcs, 4 fr. 50 à 11 fr. 00

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départmines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0.0. 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* La Nitragine fixant l'azote, dose pour un hectare, 50 fr. — Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 13 liv à 13 liv. 2/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 83 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 165 fr. à 175 fr les 100 kgr. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 125 à 130 fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 25 à 23 fr. 75 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 fr. — Cyanamide « Ensac » granulé 15/16 0/0 d'azote, » fr. » — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 115 francs.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de 200 à 215 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0) 26 fr. 00, départ usine — **Soufre.** sublimé en sac, » fr. ». — **Chaux.** 19 fr. 00.

Fruits et primeurs — Cours des Halles centrales de Paris. Dattes de 150 à 300 fr. les 100 kilos. — Mandarines d'Algérie : » à » fr. les 100 kg. — Oranges Algérie : 120 à 180 fr. les 100 kgr. — Pommes communes : 120 à 290 fr. — Poires choix, 400. à 1.400 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 40 fr. le 100. — Bananes : 46 à 110 fr. 00 — Ail : 200 à 300 fr. — Champignons : 820 à 1.200 fr — Endives françaises, de 200 à 300 fr. — Pois verts Midi : de 130 à 200 fr. — Artichauts poivrade : de 20 à 80 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 50 à 170 fr. le 100 — Tomates d'Algérie : de 400 à 700 fr. — Asperges : de 150 à 500 fr. les 100 kilos. — Haricots verts d'Algérie, de 250 à 500 fr. — Fraises, de 400 à 700 fr. les 100 kg.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 11 au samedi 17 Mai 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	19 »	11 »	15 »	»
Lundi.....	20 »	11 »	15. 5	2
Mardi.....	19 »	12 »	15. 5	»
Mercredi..	24 »	15 »	19. 5	»
Jeudi.....	29 »	13 »	21 »	3
Vendredi..	25 »	11 »	18 »	»
Samedi....	19 »	6 »	12. 5	»
STRASBOURG				
Dimanche.	» »	3 »	» »	»
Lundi.....	16 »	9 »	12. 5	3
Mardi.....	20 »	8 »	14 »	»
Mercredi..	24 »	8 »	16 »	»
Jeudi.....	29 »	11 »	20 »	»
Vendredi..	» »	12 »	» »	»
Samedi....	25 »	12 »	18. 5	»
LYON				
Dimanche.	18 »	7 »	12. 5	»
Lundi.....	14 »	10 »	12 »	1.3
Mardi.....	21 »	7 »	14 »	»
Mercredi..	25 »	9 »	17 »	»
Jeudi.....	26 »	10 »	18 »	»
Vendredi..	28 »	13 »	20. 5	»
Samedi....	24 »	11 »	17. 5	1
MARIGNANE				
Dimanche.	22 »	11 »	16. 5	»
Lundi.....	24 »	9 »	16. 5	»
Mardi.....	26 »	11 »	18. 5	»
Mercredi..	24 »	9 »	16. 5	»
Jeudi.....	26 »	9 »	17. 5	»
Vendredi..	28 »	11 »	19. 5	»
Samedi....	28 »	12 »	20 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
... 11 ...	23 »	9 »	17 »	»
... 12 ...	21 »	11 »	16 »	»
... 13 ...	27 »	9 »	18 »	»
... 14 ...	30 »	14 »	22 »	»
... 15 ...	27 »	11 »	19 »	»
... 16 ...	29 »	14 »	21. 5	»
... 17 ...	26 »	12 »	19 »	»
CAP CORSE				
... 11 ...	15 »	12 »	13. 5	»
... 12 ...	18 »	13 »	15. 5	»
... 13 ...	19 »	11 »	15 »	»
... 14 ...	20 »	15 »	17. 5	»
... 15 ...	24 »	17 »	20. 5	»
... 16 ...	» »	» »	» »	»
... 17 ...	24 »	16 »	20 »	»
BORDEAUX				
... 11 ...	» »	11 »	» »	»
... 12 ...	20 »	10 »	15 »	»
... 13 ...	25 »	12 »	18. 5	»
... 14 ...	29 »	12 »	20. 5	»
... 15 ...	28 »	12 »	20 »	0.2
... 16 ...	24 »	11 »	17. 5	»
... 17 ...	22 »	11 »	16. 5	»
NANTES				
... 11 ...	17 »	10 »	13. 5	0.1
... 12 ...	16 »	10 »	13 »	3
... 13 ...	16 »	» »	» »	»
... 14 ...	25 »	13 »	19 »	»
... 15 ...	22 »	11 »	16. 5	»
... 16 ...	20 »	9 »	14. 5	»
... 17 ...	20 »	6 »	13 »	»

Le Gérant : P. NEVEU.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.